Вкусные пельмени

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Домашние пельмени на столе – это всегда маленький праздник, создающий теплую атмосферу крепкого дома и здоровой семьи. А если еще это не пельмени вообще, а пельмени «Сибирские», «Московские» или «Украинские», т. е. приготовлены в строгом соответствии с рецептами и все отмечают разницу между ними, хранительнице домашнего очага цены нет. Эта книга поможет молодой хозяйке в совершенстве овладеть искусством приготовления самых разных пельменей.

- Илья Мельников
  - Рецепты приготовления теста для пельменей
    - Простое пельменное тесто
    - Тесто для пельменей яичное
    - Пельменное тесто сложное
    - Заварное тесто для пельменей
    - Нежное тесто для пельменей
    - Крутое тесто для пельменей
  - Разделка теста для пельменей
  - Разделка сибирских и уральских пельменей
  - Заготовка пельменей
  - Как варить пельмени
  - Как делать пельмени
  - Приготовление пельменей с мясной начинкой
    - Пельмени московские
    - Приготовление мясного соуса к сибирским пельменям
    - Пельмени сибирские по старинным рецептам
    - Пельмени сибирские
    - Пельмени украинские
    - Пельмени мясные с жареным луком
    - Пельмени с говяжьим фаршем
    - Пельмени со смешанным фаршем
    - Бульон с мясными пельменями
    - Пельмени с говяжьей начинкой по старинному рецепту
    - Пельмени с фаршем из телятины и сельди
    - Пельмени с начинкой из телятины и сельди
    - Пельмени с начинкой из отварного мяса

Илья Мельников
Вкусные пельмени

Рецепты приготовления теста для пельменей

Простое пельменное тесто

Продукты для теста: 700 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления простого пельменного теста надо яйцо смешать с подсоленной водой и, постепенно подсыпая муку, вымешать тесто средней густоты.

Выдержать тесто на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв его большой опрокинутой миской.

Тесто для пельменей яичное

Продукты для теста: 400 г муки, 2 яйца, половина стакана воды, 1 полная чайная ложка соли.

Для приготовления яичного теста необходимо смешать с водой 1 яйцо и 1 желток, добавить соль. Просеять муку, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок яйца. Осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымешать тесто. Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и дать полежать 15 минут.

Пельменное тесто сложное

Продукты для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 2 яйца, половину стакана холодной воды, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления сложного теста для пельменей необходимо смешать вместе пшеничную и гречневую муку, просеять смесь в миску, сделать в муке воронку, вбить в неё яйца и, подливая понемногу холодную воду, замесить тесто. Тесто можно разделывать сразу.

Заварное тесто для пельменей

Продукты для теста: 2 стакана муки, 3/4 стакана кипятка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли.

В растительное масло влить кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделывать тесто надо сразу. Такое тесто можно разделывать без дополнительной подсыпки муки.

Нежное тесто для пельменей

Продукты для теста: 700 г муки, полтора стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, половину чайной ложки соли.

Муку просеять. В просеянную муку влить воду, размешать в ней яйца, соль, добавить масло и замесить мягкое тесто. Дать тесту 30 минут созреть, затем хорошенько обмять, подсыпая муки и разделать на заготовки.

Крутое тесто для пельменей

Продукты для теста:

1 вариант.

Взять 400 г муки, 2 яйца, 3 столовые ложки теплой кипяченой воды, половину чайной ложки соли.

2 вариант.

Взять 1 яйцо, 1 чайную ложку соли, 1 столовую ложку воды, муки (сколько возьмет тесто).

3 вариант.

Взять 2 яйца, половину стакана молока, половину чайной ложки соли, муки (сколько возьмет тесто, но оно должно быть не слишком крутым).

Муку просеять, сделать воронку, вбить в нее яйца. Вымешивать тесто, по ложке добавляя воду с растворенной в ней солью. Дать тесту немного созреть. Перед разделкой вновь его хорошенько обмять и слегка посыпать мукой.

Тесто для пельменей готовится также, как для вареников, но не такое крутое, как для лапши.

Тесто для различных видов пельменей может отличаться по составу продуктов, которые вводятся в него. Особенно это относится для пельменей различных национальных кухонь.

Тесто для пельменей может приготовляться как простое вытяжное, так и заварное или в комбинации заварного и вытяжного теста.

Разделка теста для пельменей

Способы разделки и формы разделки теста для пельменей могут быть различными. Они предусматривают нарезку пласта теста для заготовок в виде кружочков, ромбиков, правильных четырехугольников, квадратиков. Заготовки для пельменей отличаются друг от друга в основном формой, и с успехом могут заменяться на другой по желанию хозяйки придать тот или иной вид своим пельменям.

Разделка сибирских и уральских пельменей

Для разделки уральских или сибирских пельменей подготовленное тесто необходимо раскатать в жгут толщиной в палец, нарезать этот жгут поперек на мелкие кусочки, которые затем раскатать в круглые тонкие лепешечки – заготовки. Края этих лепешечек должны быть тоньше середины, для того чтобы их лучше было защипывать.

Далее на каждую заготовку – лепешечку надо положить кусочек фарша в виде шарика, защипать края, придавая пельменям вид полумесяца, и соединить концы вместе.

Для более быстрого и простого способа разделки тесто необходимо раскатать в тонкий пласт.

Затем, отступив немного от края пласта, разложить шарики фарша, завернуть на фарш край теста, пальцами чуть придавить тесто между шариками фарша. Затем необходимо взять подходящую по размеру формочку и ее краями или краями стакана, бокала, рюмки и др. в зависимости от величины, нарезать пельмени.

Заготовка пельменей

Разделанные пельмени, если их приготовлено много, можно заморозить в холодильнике. Для этого их укладывают, слегка посыпая мукой, на подходящие по размеру морозильной камеры кусочки картона, посыпанные мукой, и укладывают их в морозилку слоями до верха камеры. Мерзлые пакеты надо пересыпать в полиэтиленовый пакет, отделяя их друг от друга, чтобы не было слипшихся, и хранить в морозильнике. При варке предварительно замороженные пельмени получаются более сочными, время их приготовления немного больше, чем у пельменей только что приготовленных. Пельмени опускать в кипящую воду мерзлыми, не давая им оттаивать.

Как варить пельмени

Подготовленные к варке пельмени варят в широкой кастрюле, небольшими партиями, в подсоленной воде. Примерная норма соли при отваривании пельменей – на 4 л воды 20 г соли. Пельмени опустить в кипящую воду, осторожно перемешать шумовкой, сделать сильный огонь, чтобы вода вновь закипела, и затем на слабом огне варить 10 минут. Готовые и всплывшие пельмени осторожно вынуть шумовкой, обязательно отцедив остаток жидкости, и заправить по вкусу. Подают пельмени с бульоном, в котором они варились или, отварив их в овощном отваре или мясных и рыбных бульонах, подать вместе с ними.

Бульоны можно подать отдельно к пельменями, заправив пельмени по вкусу. Готовят пельмени и обжаривая их сырыми во фритюре или, предварительно отваренными, на сковородке с маслом. Отваренные пельмени заливают сметаной, взбитыми яйцами и запекают в духовке.

Можно полить пельмени и любым полюбившимся соусом, сливочным маслом, уксусом.

Как делать пельмени

Формы разделки изделий пельменного теста предусматривают нарезку пласта теста для заготовок в виде кружочков, ромбиков, четырехугольников, квадратиков. Практически изделия отличаются друг от друга в основном формой, поэтому предложенные способы разделки могут с успехом заменяться один на другой по желанию хозяйки приготовить те или иные пельмени.

При разделке настоящих сибирских или уральских пельменей подготовленное тесто надо раскатать в жгут толщиной в палец, нарезать поперек на мелкие кусочки и раскатать в круглые тонкие лепешечки – заготовки, края которых должны быть тоньше середины. Положить в каждую заготовку кусочек фарша в виде шарика, защипать края, придавая пельменям вид полумесяца, и соединить вместе концы. По более быстрому и упрощенному способу разделки тесто раскатать в тонкий пласт. Затем отступив от края, разложить шарики фарша, завернуть на фарш край теста, пальцами слегка придавить тесто между шариками фарша. Нарезать пельмени подходящей по размеру формочкой, краем стакана, бокала или рюмки, в зависимости от величины пельменей. Затем защипать края и придать пельменям желаемую форму.

Приготовление пельменей с мясной начинкой

Пельмени московские

Продукты для начинки: взять 600 г говядины, 300 г сала, 2 луковицы, 1/4 стакана горячего бульона, соль, специи по вкусу.

Для приготовления начинки мелко изрубить филе говядины с почечным салом, а затем пропустить через мясорубку. Луковицы не очищать, запечь их в духовке, пока они не станут мягкими. Дать луковицам остыть, очистить, мелко нарубить и добавить в начинку. Влить горячий бульон, посолить и поперчить по вкусу. Начинку хорошенько вымешать, слегка отбить о край миски, охладить.

Затем необходимо приготовить для пельменей крутое тесто, раскатать в тонкий пласт и вырезать в нем небольшой рюмкой круглые заготовки. Пельмени разделать, отварить в подсоленном кипятке, подать горячими с обжаренным в растительном масле луком.

Приготовление мясного соуса к сибирским пельменям

Продукты: взять бульон, 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для приготовления мясного соуса нужно на сухой горячей сковородке спассеровать муку до коричневого цвета, затем развести ее до нужной густоты бульоном, положить сливочное масло, добавить по вкусу черный молотый перец и соль.

Подавая к столу, сибирские пельмени можно полить уксусом или соком лимона. Хороши они и с бульоном, в котором варились. Бульон можно заправить кусочком сливочного масла.

Пельмени сибирские по старинным рецептам

Продукты для начинки: 300 г жирной свинины, 300 г мяса птицы или дичи (очищенное от сухожилий), 2 луковицы, 3 штуки измельченной гвоздики, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления пельменей нужно изрубить или дважды пропустить через мясорубку мясо, добавить натертый на терке или мелко нарубленный лук, специи, соль, все тщательно перемешать и охладить.

Затем приготавливают тесто и разделывают пельмени. В кастрюлю наливают не очень много воды, подсаливают её, кипятят и в подсоленном кипятке небольшими порциями отваривают пельмени, чтобы бульон получился насыщенным.

Пельмени заливают мясным соусом и подают к столу горячим.

Пельмени сибирские

Продукты для начинки: взять 600 г жирной говядины или 400 г постной говядины и 200 г почечного жира, 2 небольшие луковицы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Для приготовления сибирских пельменей по рецептам старорусской кухни необходимо говядину наскоблить ножом, а почечный жир мелко изрубить. Измельчить лук, отжать выделившийся сок и добавить его в подготовленное мясо. Заправить начинку по вкусу перцем и солью, хорошенько вымешать и охладить.

Приготовить пельменное тесто и разделать мелкие пельмени. Варить их нужно в подсоленном бульоне или воде небольшими партиями, чтобы бульон, получился насыщенным. Затем готовые пельмени вынимают шумовкой и перекладывают в кастрюлю с крепким горячим говяжьим бульоном. Туда же добавляют оставшиеся от варки бульон и заправляют пряностями.

Пельмени украинские

Продукты для начинки: взять 600 г жирной свинины, 3 столовые ложки горячего бульона или воды, 1 желток сырого яйца, 2 луковицы, соль и специи по вкусу.

Для приготовления украинских пельменей необходимо свинину и лук пропустить через мясорубку, добавить желток яйца, соль и специи. Начинку хорошенько перемешать, понемногу добавляя горячий бульон и взбить.

Затем приготовить для пельменей сложное тесто. Рецепт приготовления сложного теста приведен выше. Тесто раскатать тонким пластом и разделать средней величины круглые заготовки. Разделанные пельмени отваривать по 10—12 штук в небольшом количестве подсоленной воды, чтобы получился насыщенный отвар. Пельмени подавать горячими вместе с отваром, добавив сливочное масло и рубленую зелень.

Пельмени мясные с жареным луком

Продукты для начинки: взять 300 г филе говядины, 300 или 600 г почечного жира, 2 столовые ложки жирного бульона, 2 столовые ложки мелко нарубленного лука, 1 чайную ложку измельченного и просеянного майорана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для приготовления пельменей говядину вместе с почечным жиром надо хорошо отбить и мелко изрубить. Добавить обжаренный в 0,5 столовой ложки растительного масла лук, майоран, соль, перец по вкусу, влить бульон и хорошенько начинку перемешать.

Затем приготовить для пельменей крутое тесто, раскатать его тонким пластом, вырезать маленькой рюмкой круглые заготовки и разделать пельмени. Отваривать их нужно в кипящей чуть подсоленной воде. К столу подают горячими, посыпав сверху черным перцем.

Пельмени с говяжьим фаршем

Для приготовления пельменей необходимо дважды пропустить через мясорубку 1 кг мякоти говядины и большую луковицу. Фарш посолить, поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха. Затем из теста и фарша разделать маленькие пельмени в виде полумесяца с соединенными концами. Готовые пельмени укладывать на фанерке и выносить на мороз, чтобы застыли. Отваривать их нужно в подсоленном говяжьем бульоне и подавать в мисках вместе с бульоном.

Пельмени со смешанным фаршем

Продукты для фарша: взять 250 г жирной свинины, 200 г постной говядины, 5 ложек теплой воды или жирного бульона, 2 средних луковицы, 2 дольки чеснока, молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления пельменей необходимо дважды пропустить через мясорубку мясо вместе с луком и чесноком, добавить жирный мясной бульон и хорошенько фарш взбить. Затем фарш нужно охладить в морозильной камере, но не дать ему замерзнуть. Через час фарш нужно вынуть из холодильника, посолить, поперчить по вкусу и еще раз перемешать.

Далее приготавливается тесто для пельменей средней мягкости и разделываются мелкие или средней величины пельмени. Отваривают их в подсоленном кипятке, подают с уксусом и молотым черным перцем. Можно уксус смешать с горчицей.

Такие пельмени подают и поджаренными. Для этого нужно отварить их до полуготовности, быстро вынуть, отцедить от остатков воды и обжарить на сковороде в масле до появления румяной корочки.

Разделанные пельмени можно обжарить сырыми во фритюрнице и подать горячими со сметаной.

Бульон с мясными пельменями

Продукты для начинки: взять 150 г говядины, 150 г свинины, 1 луковицу, соль и специи.

Для приготовления бульона с мясными пельменями мясо и лук пропускают вместе через мясорубку дважды. Затем заправляют специями, солью по вкусу и хорошенько вымешивают начинку, взбивают о край миски, охлаждают.

Приготавливают по одному из приведенных рецептов тесто, разделывают крупные пельмени и погружают их на несколько секунд в кипящую воду. Затем перекладывают в кипящий бульон и варят на слабом огне до готовности.

Продукты для бульона: взять 150 г мяса, 400 г мясных костей, половину моркови, 1 небольшую луковицу, по половине корня сельдерея и петрушки.

Бульон варить в течение полутора часов, затем процедить и отваривать в нем пельмени. Подавать горячие пельмени с бульоном, в котором они варились, посыпав рубленой зеленью.

Пельмени с говяжьей начинкой по старинному рецепту

Продукты для начинки: взять 400 г говяжьей мякоти, 400 г почечного жира, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 луковицу, майоран, перец, соль.

Для приготовления пельменей, необходимо говяжью мякоть мелко изрубить с таким же количеством почечного жира, посолить, поперчить по вкусу, добавить в фарш мелко нарезанную зелень петрушки и натертую на терке луковицу. Добавить немного майорана, затем начинку хорошенько вымешать и обжарить на сковороде в масле.

Тесто для пельменей должно получиться крутым и эластичным. Его раскатывают тонким слоем и нарезают ромбами. На середину каждого ромба кладут начинку, защипывают края таким образом, чтобы получились треугольники. Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду, варят до готовности и откидывают в глубокое блюдо, положив на дно масло или сметану, осторожно перемешивают и подают к столу горячими.

Пельмени с фаршем из телятины и сельди

Для приготовления теста: взять 500 г муки, 1 яйцо, соль, вода.

Для приготовления фарша: взять 300 г телятины, 1 сельдь, 1 луковица, 1 столовую ложку масла, перец, соль.

Из муки и соли замесить тесто.

Очистить телятину от пленок. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелконарезанный и поджаренный на масле лук, очищенную, вымоченную и порубленную мелко сельдь без костей, фарш хорошенько перемешать, можно его чуть поджарить, сделать пельмени, которые варить в подсоленной воде.

При подаче к столу пельмени полить маслом.

Пельмени с начинкой из телятины и сельди

Продукты для начинки: взять 600 г мякоти телятины, 1 жирную сельдь, 2 крутых яйца, 1 столовую ложку масла, 1 среднюю луковицу, молотый черный перец, мускатный орех, соль.

Для приготовления пельменей из телятины и сельди необходимо сначала вымочить в течение 5 часов филе соленой сельди в молоке или чае. Мякоть телятины вместе с подготовленным филе сельди дважды пропустить через мясорубку и добавить мелко нарезанные крутые яйца. Луковицу мелко нашинковать и немного обжарить в сливочном масле. Добавить на сковородку с луком подготовленную начинку и все вместе немного обжарить, начинку хорошенько вымешать и охладить.

Тесто для пельменей должно быть крутым, а вода в которой их отваривают слабо соленая.

Перед подачей к столу пельмени поливают сливочным маслом, поджаренным с молотыми сухарями. Пельмени подают горячими.

Пельмени с начинкой из отварного мяса

Продукты для начинки: 300 г отварной говядины или курятины, 1 луковица, 50 г куриного жира, перец и соль по вкусу.

Отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить спассерованный в курином жире мелко нарезанный лук, вместе с жиром, в котором он обжаривался, посолить, поперчить по вкусу. Фарш тщательно перемешать.

Приготовить крутое пельменное тесто, разделать пельмени и отварить их в курином бульоне. Пельмени подают горячими, залив куриным бульоном. Отдельно подают мелко нарубленную зелень петрушки.